



ABENDESSEN
Donnerstag, 14. November 2024
Algier / Algerien

VORSPEISEN
Tomaten-Carpaccio “Arabic Touch”
mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfefferöl

Mediterrane Fisch Ceviche

SALAT
Graupen-Salat mit Schafskäse

SUPPEN
Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Cremige Karotten-Ingwersuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Kingklip Filet
Petersiliensauce, Ofengemüse, griechischer Reis

Rinderschmorbraten „Shawara“
Joghurtsauce, scharfe Paprikaschoten, Kreuzkümmel-Polenta

Cornflakes-Käse Putenrolle
Grüner Pfeffer Dip, Pico de Gallo Salat, Kartoffelspalten

DESSERTS
„Arabic Delight“
Schokoladen-Orangenblütemousse, Pistazieneis, Baklava

Mohntörtchen mit Mango und Salzkaramell

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK
Butter, Schwarze Olivencreme, Auberginen Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Mediterrane Fisch Ceviche

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Rinderschmorbraten „Shawara“
Joghurtsauce, scharfe Paprikaschoten, Kreuzkümmel-Polenta

„Arabic Delight“
Schokoladen-Orangenblütemousse, Pistazieneis, Baklava

VEGETARISCHES MENÜ
Tomaten-Carpaccio “Arabic Touch”
mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfefferöl

Cremige Karotten-Ingwersuppe

Marokkanischer Kichererbseneintopf

Mohntörtchen mit Mango und Salzkaramell

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc Steirisch Klassik
Weingut Tement
Steiermark / Österreich
0,75l 33,00 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Niederösterreich / Österreich
0,75l 25,00 €